

学泡鸭爪泡鸡爪技术培训班

产品名称	学泡鸭爪泡鸡爪技术培训班
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

学泡鸭爪泡鸡爪技术培训班

泡鸭爪是一道色香味俱全的汉族名肴。此菜微酸、有点辣、香脆爽口、酸辣回味。

泡凤爪演变而来，但是在风格上有巨大的改变，不再是又辣又荤的食品，它可以当成茶余饭后的零食吃，可以当作客家人聚餐时的一道特色开胃菜，属于老、少、男、女都喜欢吃的一种“休闲食品”。

课程安排

1. 讲述龙岩泡鸭爪的市场氛围及未来市场前景。
2. 讲述制作龙岩泡鸭爪的各种工具和使用方法。
3. 细心传授龙岩泡鸭爪所用食材的处理方法和技巧。
4. 细心传授龙岩泡鸭爪每一个步骤流程，火候的讲究，调味品的用量。
5. 设备采购渠道指导，原材料挑选及采购渠道指导

实操内容

1. 讲述龙岩泡鸭爪，肉类的腌制方法，食用方法及保存方法。
2. 各种香辛料的作用及分类；香辛料，调味品的配比及烧烤配料制作。
3. 学员实践操作龙岩泡鸭爪的整个制作流程，练习制作多种口味。

4. 反复实践操作，能独立完成龙岩泡鸭爪各种菜品的制作。

培训时间

不限制学习时间，包教包会，一般3天左右。